

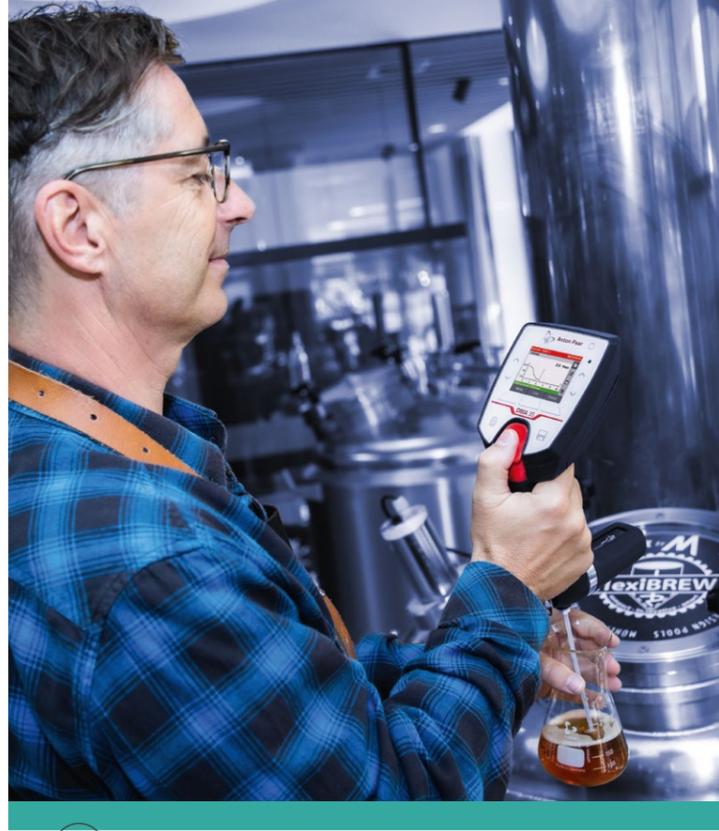
Solutions pour Contrôle de la qualité dans la **brasserie artisanale**

Analyse de la bière artisanale Aperçu

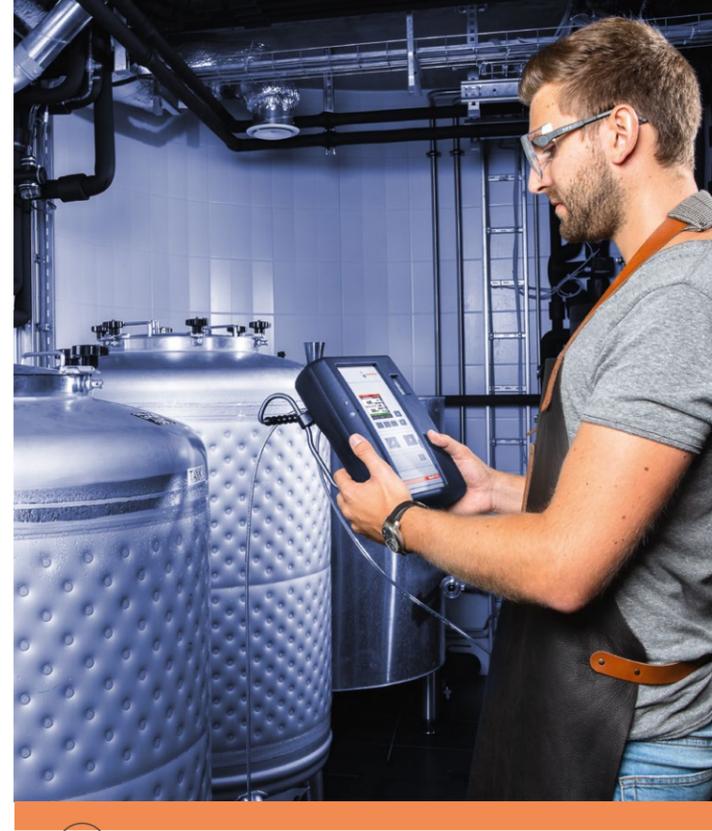




1



2



3



4

La bière artisanale qui se démarque

Utilisez les systèmes d'analyse Anton Paar pour mesurer en quelques secondes les bières blondes, les stouts noirs profonds, les bières bock fortes, les bières légères et les mélanges de bières. Comprenez vraiment votre processus de production. Apposez votre sceau de qualité créative sur tout ce que vous faites. Nous avons intégré une technologie à laquelle les plus grands acteurs de l'industrie de la bière font confiance depuis plus de 40 ans dans des solutions de brassage artisanal qui anticipent tous les besoins de votre brasserie.

ASSUREZ UNE QUALITÉ CONSTANTE D'UN LOT À L'AUTRE

GARANTISSEZ À VOS CLIENTS **UN GOÛT MAGNIFIQUE**

TENEZ TOUJOURS VOTRE **PROMESSE DE QUALITÉ**

1 ANALYSE DU MOÛT

Réglez avec précision le niveau d'extrait pour que votre brassage soit parfait

2 CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

Surveillez la fermentation et intervenez immédiatement en cas de déviation

3 FILTRATION ET STOCKAGE

Optimisez votre processus de filtration et confirmez les spécifications de votre produit avant la mise en bouteille

4 MISE EN BOUTEILLE

Analysez la qualité directement à partir de l'emballage final pour optimiser votre processus de remplissage

Compteur d'extrait portable **DMA 35**

ANALYSE DU MOÛT

CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

Mesurez l'extrait initial du moût et ajustez-le à la bouilloire pour que votre brassin ait le bon titre alcoométrique final. Un contrôle de l'extrait à ce stade précoce est votre pierre angulaire pour une qualité et un goût constants ainsi qu'un étiquetage correct. C'est le point de départ du contrôle quotidien de la fermentation.

Le DMA 35, notre hydromètre numérique, permet de gagner des heures en analysant les échantillons directement sur le lieu de prélèvement en quelques secondes. Oubliez les notes du manuel : Le DMA 35 enregistre les données numériquement.

Paramètres :

- Masse Volumique/ Densité
- Extrait (moût)
- Extrait apparent (moût en fermentation)



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-dma35-cr

DMA 35



PLAGE DE MESURE

Masse volumique 0 g/cm³ à 3 g/cm³

PRÉCISION

Masse volumique 0,001 g/cm³

Extrait 0,25 °Plato

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTIBILITÉ

Masse volumique 0,0005 g/cm³

Extrait 0,12 °Plato

INFORMATION GÉNÉRALE

Volume d'échantillon 2 ml

Interfaces Bluetooth®, RFID (inclus par défaut; pas de frais supplémentaire)

Classe de protection IP54 (résistant aux éclaboussures et aux poussières)

Préparation d'échantillon Aucun pour le moût ; les échantillons carbonatés nécessitent un dégazage

Brevets délivrés AT516421 B1, EP3015847 B1, CN 105571982 B

Marques commerciales

DMA (013414867)

Remplacez tous vos hydromètres

- Couvrez toute la plage de mesure
- Effectuez des relevés d'extraits en quelques secondes

Avec une faible quantité de votre bouilloire de brassage ou de votre cuve de fermentation, le DMA 35 fournit une lecture compensée en température. Les résultats ne prennent que quelques secondes, ce qui vous permet d'ajuster facilement votre extrait original. Les résultats sont enregistrés et indiqués sous forme de masse volumique, de densité ou de °Plato.

Contrôle de la fermentation

- Obtenez une preuve visuelle que votre fermentation est sur la bonne voie
- Réagissez immédiatement en cas de déviation

Le DMA 35 dessine à l'écran un graphique de fermentation pour tous vos brassins, identifiés par un identifiant unique. Surveillez de près toute diminution de l'extrait apparent pour détecter immédiatement les incohérences et intervenir si nécessaire. Transférez les résultats vers un ordinateur via Bluetooth®.

Prêt pour l'environnement de la brasserie

- Anti-fuite : classe de protection IP54
- Livraison en cas de transport

Doté d'une protection supplémentaire en caoutchouc, le compteur d'extrait portable résiste aux chocs et aux déversements. L'utilisation est aisée que vous soyez droitiers ou gauchers, avec ou sans gants.

Alcool mètre et analyseur d'extrait : **Alex 500**

ANALYSE DU MOÛT

CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

FILTRATION ET STOCKAGE

MISE EN BOUTEILLE

Vous voulez essayer une nouvelle recette tout de suite ? Pas besoin de laboratoire externe. Mesurez immédiatement sans étalonnage spécifique au produit. En particulier si vous effectuez une fermentation en bouteille ou si vous ajoutez des ingrédients comme du jus de fruit après la fermentation, le taux d'alcool calculé à partir de la perte d'extrait pendant le brassage n'est qu'une valeur estimée. Notez vos paramètres d'analyse clés dans votre carnet de brassage et reproduisez le même goût unique encore et encore.

Avec Alex 500, notre compteur d'alcool et d'extrait d'entrée de gamme facile à manipuler, contrôlez la fermentation et mesurez la teneur en alcool et l'extrait original pendant la production finale grâce à un principe de mesure breveté.

Paramètres :

- Alcool
- Extrait réel/original/apparent
- Masse volumique/Densité
- Calories, degré de fermentation, degrés perdus



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-alex-500

Alex 500



PLAGE DE MESURE

Alcool	0,5 % v/v à 15 % v/v
Masse volumique	0,95 g/cm ³ à 1,2 g/cm ³

ÉCART-TYPE DE PRÉCISION/RÉPÉTABILITÉ

Alcool	0,2 %v/v / 0,1 %v/v
Masse volumique	0,001 g/cm ³ / 0,0005 g/cm ³

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Quantité minimum d'échantillon par mesure	Environ 40 mL d'échantillon dégazé par mesure
Durée typique de la mesure par échantillon	Environ 4 min par mesure
Remplissage de l'échantillon	Pompe péristaltique intégrée
Préparation d'échantillon	Aucun pour le moût ; les échantillons carbonatés nécessitent un dégazage ; la bière trouble doit être mélangée avec du Kieselgur et filtrée sur un filtre en papier
Brevets délivrés	US 8106361 B2, AT 504 436 B8

Mesurez immédiatement toute nouvelle création de bière

- Pas besoin de réglage spécifique au produit
- Étalonnage et ajustement simples avec de l'eau déionisée

Si les résultats sont erronés, effectuez un ajustement du zéro avec de l'eau déionisée. De cette façon, l'instrument est prêt à l'emploi à tout moment : votre ticket d'entrée pour une analyse de laboratoire interne indépendante.

Surveillez la production - à tout moment, tous les jours

- Surveillance visuelle à l'écran de la fermentation
- Contrôles rapides de l'alcool et des extraits dans la production finale

Mesurez tous les échantillons tout au long de la production avec un seul instrument. Alex 500 affiche une courbe de fermentation pour chaque brassin, ce qui vous permet de réagir aux écarts dès qu'ils se produisent. Les contrôles finaux, de l'étape du mélange au produit mis en bouteille, garantissent que ce qui est sur l'étiquette se retrouve dans la bouteille.

S'appuyer sur des résultats précis et traçables

- Aucun calcul manuel nécessaire
- Alerte automatique de préparation d'échantillon

Alex 500 vous permet de savoir si votre échantillon nécessite un traitement supplémentaire, ce qui garantit que les résultats sont toujours précis. L'influence de la température est compensée et les résultats sont affichés dans l'unité dont vous avez besoin. Exportez facilement les enregistrements via Bluetooth® et utilisez-les pour comparer les performances de production d'un lot à l'autre.

Compteurs CO₂/O₂ portables

CarboQC At-Line et CboxQC At-Line

CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

FILTRATION ET STOCKAGE

Surveillez l'absorption potentielle d'O₂ à des étapes spécifiques de la production. Empêchez la formation de mauvaises odeurs, conservent un goût magnifique et garantissent la durée de conservation la plus longue possible. Évitez les bières sous-carbonatées ou sur-carbonatées au goût plat ou âpre et assurez des niveaux de CO₂ constants d'un lot à l'autre.

CarboQC At-line et CboxQC At-line déterminent sélectivement le CO₂ dissous dans votre échantillon de bière, prélevé directement sur la ligne. CboxQC At-line fournit des résultats précis pour l'O₂ dissous simultanément.

Paramètres :

- Concentration en CO₂
- Concentration en O₂



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-cboxqc

CarboQC At-line

CboxQC At-line



PLAGE DE MESURE

CO ₂	0 g/L à 12 g/L (0 vol. à 6 vol.) à 30 °C (86 °F)	
O ₂	-	0 ppm à 4 ppm
Température	-3 °C à +40 °C (27 °F à 104 °F), préc. ±0.2 °C	
Pression	0 bar à 10 bars, absolue, (0 psi à 145 psi) acc. 0,01 bar	

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ

CO ₂	0,04 g/L (0,02 vol.)	
O ₂	-	±2 ppb (<200 ppb)

UNITÉS DE MESURE

CO ₂	CO ₂ g/L, vol, mg/L, kg/cm ² , MPa, %w/w	
O ₂	-	ppm, ppb, mg/L, µg/L, % Air-sat., % O ₂ -sat.

INFORMATION GÉNÉRALE

Durée de la mesure	55 secondes	90 secondes
Préparation d'échantillon	Aucun	
Support intégré	Enregistreur de données de CO ₂ O ₂ fonctionnalité de valeur du seuil, contrôle du système	
Utilisation portable	Jusqu'à 10 heures d'utilisation continue	
Classe de protection	IP67	
Remplissage de l'échantillon	Analyse directe sur une ligne de production ou un réservoir Analyse directe des emballages finis en combinaison avec un dispositif de perçage et de remplissage PFD	

Marques commerciales

FillingCheck (006834725 ; UK00906834725)

Mesurez la quantité réelle de CO₂

- Veillez à ce que les différents styles de bière atteignent exactement le bon niveau de CO₂
- Optimisez le goût de votre bière

Mesurez sélectivement la concentration de CO₂ tout au long du processus de production. Réglez les niveaux exacts de CO₂ pour différents styles de bière et assurez-vous que la bière a bon goût pour vos clients. Fixez les marges cibles prévues et vérifiez si la production est en bonne voie.

Mesurez le CO₂ et l'O₂ directement sur la ligne

- Recevez une alerte automatique en cas d'erreur de remplissage
- Détection en temps réel des bulles

FillingCheck™ est une fonction de détection automatique de bulles en temps réel, qui permet de superviser toute la séquence de mesure et de vérifier les résultats.

Contrôle continu

- Effectuez des relevés continus de la ligne
- Utilisez l'enregistrement numérique des données pour optimiser les processus

Activez la fonction d'enregistrement des données du CboxQC At-line pour recevoir des résultats de mesure continus pris à un point de mesure spécifique. Une capacité de mémoire de 500 lectures vous permet de retracer spécifiquement les facteurs qui améliorent votre processus de production.

Systeme d'analyse d'alcool

Beer Analyzing System 1001

ANALYSE DU MOÛT

FILTRATION ET STOCKAGE

MISE EN BOUTEILLE

Ce système polyvalent surveille les paramètres clés - qui varient selon les étapes de production - en une seule série de mesures. Réglez avec précision les niveaux d'extrait et de pH pour obtenir des conditions de fermentation parfaites. Sachez que votre déclaration d'extrait original et de taux d'alcool sera toujours conforme aux exigences légales.

Le Beer Analyzing System 1001 canalise la technologie renommée de l'Alcolyzer dans un système dédié au brassage artisanal.

Paramètres :

- Alcool
- Extrait réel/original/apparent
- Masse volumique/densité
- pH (en option)
- Couleur de la bière (en option)
- Turbidité (en option)
- Calories, degré de fermentation, degrés perdus

DMA 4101

Alcolyzer 1001

pH 1101

Xsample 320

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-alcolyzer



Systeme d'analyse de la bière 1001



PLAGE DE MESURE

Alcool	0 %v/v à 12 %v/v
Moût	0 °Plato à 30 °Plato
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
pH (en option)	pH 0 à pH 14
Couleur (en option)	0 EBC à 120 EBC

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ

Alcool	0,05 %v/v
Moût	0,1 °Plato
Masse volumique	0,00001 g/cm ³ (DMA 4101)
pH (en option)	0,02 (dans la plage de pH 3 à pH 7)
Couleur (en option)	0,1 EBC

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Quantité minimum d'échantillon par mesure	env. 30 mL d'échantillon dégazé par mesure
Durée typique de la mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)
Préparation d'échantillon	Aucun pour le moût ; les échantillons carbonatés nécessitent un dégazage
Remplissage de l'échantillon	Pompe péristaltique intégrée (en option : passeur automatique d'échantillons)

Protégez votre déclaration d'alcool

- Respect des exigences légales
- Analysez l'alcool et l'extrait conformément aux méthodes de référence

Déterminez sélectivement la teneur en alcool avec notre Alcolyzer, leader sur le marché. Déterminez la teneur en alcool et en extraits sans avoir recours à la distillation. Cette technologie est recommandée dans les réglementations spécifiques à la bière comme l'EBC, l'ASBC et la MEBAK.

Mesurez tous les paramètres clés en interne

- Optimisez votre processus de brassage et éliminez les erreurs
- Améliorez la stabilité de la production

Le système d'analyse de la bière 1001 est conçu pour être utilisé à chaque étape de votre processus de production de bière. Obtenez une compréhension approfondie de votre processus, minimisez les variations de lots et gardez une qualité de produit élevée et constante.

Mesurez tout de suite chaque type de bière

- Des résultats précis, indépendamment du type de bière
- Pas de réglage spécifique au produit nécessaire

Mesurez tout type de bière immédiatement sans vous soucier de savoir si elle est représentée dans un modèle d'étalonnage. Alcolyzer détermine la teneur en alcool de manière sélective et directe, sans avoir besoin d'un modèle statistique spécifique au produit.

Analyseur de bière conditionnée : **PBA 1001 Beer**

FILTRATION ET STOCKAGE

MISE EN BOUTEILLE

Le temps de vérifier la qualité de votre produit directement à partir de l'emballage final. Garantir les bonnes performances de la remplisseuse, la cohérence de la production, la conformité aux exigences légales et la satisfaction des consommateurs.

Le PBA 1001 Beer analyse directement à partir de l'emballage final sans avoir à préparer d'échantillon.

Paramètres :

- Teneur en alcool
- Extrait réel/original/apparent
- Masse volumique/Densité
- pH (en option)
- Couleur de la bière (en option)
- Turbidité (en option)
- Concentration en CO₂
- Concentration en O₂ (en option)
- Calories, degré de fermentation, degrés perdus

DMA 4101

Alcolyzer 1001

CarboQC 1001

pH 1201

PFD

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-pba-5001



PBA 1001 Beer



PLAGE DE MESURE

Alcool	0 à 12 %v/v
Moût primitif	0 °Plato à 30 °Plato
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Concentration en CO ₂	0 vol. à 6 vol. (0 g/L à 12 g/L) à 30 °C (86 °F) 0 vol. à 10 vol. (0 g/L à 20 g/L) < 15 °C (59 °F)
Concentration en O ₂ (en option)	0 ppm à 4 ppm
pH (en option)	de pH 0 à pH 14
Couleur (en option)	de 0 EBC à 120 EBC

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ

Alcool	0,05 %v/v
Moût	0.1 °Plato
Masse volumique	0,00001 g/cm ³ (DMA 4101)
Concentration en CO ₂	0,03 vol. (0,05 g/l)
Concentration en O ₂ (en option)	2 ppb (dans la plage < 200 ppb)
pH (en option)	0,02 (dans la plage de pH 3 à 7)
Couleur (en option)	0,1 EBC

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Quantité minimum d'échantillon par mesure	env. 150 mL d'échantillon dégazé par mesure
Durée typique de la mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)
Préparation d'échantillon	Aucun
Remplissage de l'échantillon	Analyse directe à partir du contenant final

Confiance dans le produit final

- Respect des exigences légales
- Assurez la cohérence d'un lot à l'autre

Couronnez votre contrôle de production en ayant confiance dans le produit final. Faites confiance à l'homogénéité des lots dès la cuve de stockage et confirmez-la après la mise en bouteille pour vous conformer aux exigences légales.

Détectez instantanément les problèmes de performance des remplisseurs

- Obtenez des résultats directement à partir du contenant final en seulement trois minutes
- Réagissez immédiatement à un remplissage hors normes

Détectez les problèmes de performance au niveau de la remplisseuse en trois minutes grâce à l'analyse de tous les paramètres clés en une seule fois, directement à partir de l'emballage final, sans aucune préparation d'échantillon. Économisez le produit et réduisez les pertes.

Préservez le goût grâce à des niveaux de CO₂ idéaux

- Détermination sélective du CO₂ à partir du contenant finale
- Échantillon prélevé directement sur des bouteilles ou des canettes

Le PBA 1001 Beer n'offre pas seulement le meilleur rapport prix/performance de sa catégorie, c'est aussi le seul système d'analyse de bière artisanale sur le marché qui détermine la quantité de CO₂ dissous sans influence des autres gaz dissous.

Développement de votre entreprise

Nos solutions d'analyse de la bière sont conçues pour évoluer avec vos besoins. Que vous souhaitiez intégrer la gestion des données, faire évoluer vos solutions analytiques ou mettre en œuvre l'analyse en ligne dans votre production, nous avons ce qu'il vous faut.

Mesure en ligne

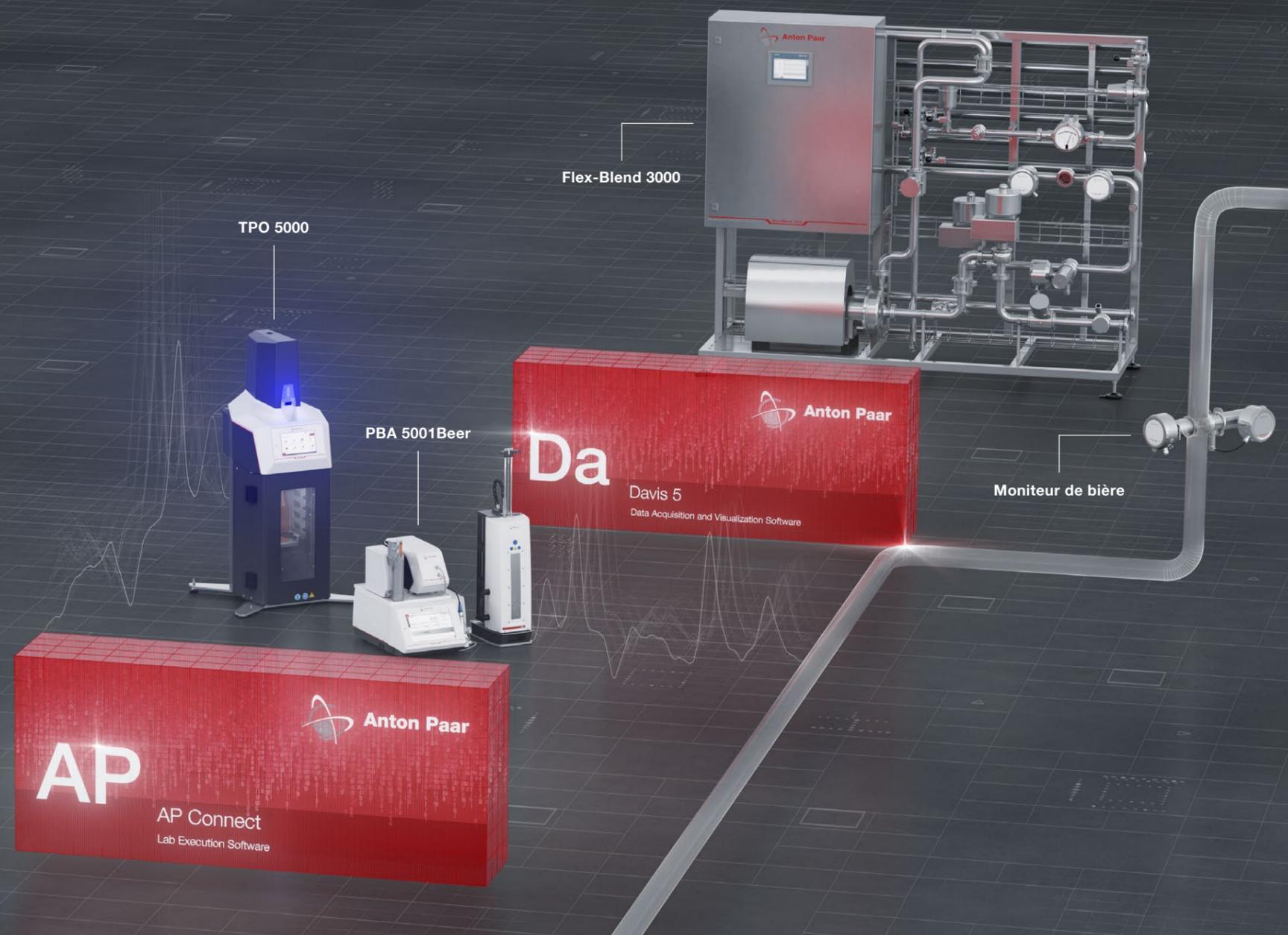
Le capteur en ligne Beer Monitor rapporte les résultats directement de la ligne. Connecté via le logiciel Davis 5, il est automatiquement calibré et ajusté, prenant des mesures de laboratoire comme référence. Le système de mélange, de carbonatation et de dosage Flex-Blend 3000 optimise la gestion des recettes pour minimiser la perte de produit et le temps de changement.

Sans papier

Centralisez vos données de laboratoire et stockez toutes vos mesures dans un seul espace numérique. Avec notre logiciel d'exécution de laboratoire, AP Connect, vos données sont accessibles depuis n'importe quel ordinateur du réseau, quand vous en avez besoin. La rationalisation de votre flux de données libère du temps pour l'analyse et assure une traçabilité complète.

Mise à niveau étape par étape

Nos solutions vous donnent la liberté de faire évoluer vos capacités d'analyse étape par étape, par exemple, vers un niveau de précision plus élevé, une mesure de turbidité haut de gamme, une automatisation complète ou une analyse TPO.



Paquet Craft2Craft : Votre ticket d'entrée pour le contrôle de la qualité

Emballé dans une valise de transport pratique, notre forfait Craft2Craft à prix avantageux comprend un choix des instruments suivants :

- Compteur d'extrait DMA 35
- Analyseur de CO₂ CarboQC At-line
- Analyseur de CO₂ et O₂ CboxQC At-line
- Analyseur d'O₂ OxyQC
- Alcool et extrait mètre Alex 500

C'est votre laboratoire entier dans un seul paquet.



ACHETER MAINTENANT



www.anton-paar.com/apb-craft2craft-beer



Nous avons confiance en la haute qualité de nos instruments. C'est pourquoi nous proposons **une garantie totale de trois ans.**

Tous les nouveaux instruments* incluront la réparation pendant trois ans. Vous évitez des coûts imprévus et vous pouvez vous fier à votre instrument en permanence. En plus de la garantie, nous proposons un large éventail de services supplémentaires et d'options de maintenance.

*En raison de la technologie qu'ils utilisent, certains instruments requièrent un entretien conformément au planning de maintenance. Les trois ans de garantie sont conditionnés par le respect du planning de maintenance.

© 2023 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP062FR-A